



Table with columns: 日曜, しゅしょく, きゅうにゅう, おかず, おもなざいりょう (きいろ, あか, みどり), えいようりょう (エネルギー, たんぱく質). Rows include meals like 8 水 むぎごはん, 9 木 むぎごはん, etc.

※献立は、都合により変更する場合があります。

今月の給食目

感謝の気持ちを持って食べよう

全国学校給食週間

1月24~30日は、全国学校給食週間です。この5日間は、給食の始まりや、宇土産の食材、熊本県の郷土料理などテーマに合わせた献立が登場します。楽しみにしててくださいね。

24日(金) 給食の始まり

日本で最初に給食が始まった明治22年頃の献立を参考にしました。貧しくお弁当を持ってこれない子どもたちに昼食が出されたのが始まりとされています。当時の給食は、おにぎり、塩さけ、菜の漬け物でした。給食の始まりに感謝していただきます。



27日(月) うとんうまかデー

毎月うとんうまかデーでは、宇土の美味しい食べ物を紹介しています。今回は、宇土産のなす、きゅうり、ネーブル果汁を使って作られているネーブル酢が登場します。なすはみそ汁に、きゅうりとネーブル酢を使ってサラダにします。



28日(火) 網田中学校 リクエスト給食

網田中学校のリクエストで、パンとシチューとスティックドックを選んでくれました。今が旬のブロッコリーとカリフラワーを入れて冬野菜のシチューにしました。寒い冬にぴったりのメニューですね。



29日(水) ふるさとくまさんデー(阿蘇)

今月のふるさとくまさんデーは、阿蘇地域を紹介します。だご汁は、熊本県内で古くから食べられている郷土料理です。高菜は、阿蘇を代表する農作物で高菜漬けを使った高菜めしとしてよく食べられています。



30日(木) わくわくデー(非常食)

宇土市では、災害等の非常食で「救給カレー」を備蓄しています。「救給カレー」は、災害時などにおいても、児童生徒がおいしく食べることができるように開発されました。

食器に移す必要がなく、温めずにそのまま食べることができます。

